



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MENU TRAITEUR

COCKTAIL

Prévoyez de 3 à 7 bouchées par personne avant un repas

COCKTAIL DINATOIRE

Prévoyez de 15 à 18 bouchées par personnes

MISES EN BOUCHE FROIDES

Terrine de foie gras de canard sur pain d'épice grillé, gelé de cidre de glace et fleur de sel aux épices grillées	36\$/douzaine
Brochette de tomate raisin et bocconcini au pesto (sans noix)	24\$/douzaine
Magret de canard fumé, fraise et mascarpone à la figue	24\$/douzaine
Croûton de fromage de chèvre, confit de poivrons rouges	18\$/douzaine
Blinis, saumon fumé à l'érable et crème fraîche	32\$/seize unités
Blinis, caviar et crème fraîche	32\$/seize unités
Salsa d'avocat, salade de crevettes aux citrons verts et coriandre	30\$/douzaine*
Cornet au sésame, tartare aux deux saumons	30\$/douzaine
Verrines de crudités, trempette au curry	30\$/douzaine
Céviche de pétoncle à la fraise et coriandre	36\$/douzaine*
Panier de tartare de filet mignon à l'huile de truffe	36\$/douzaine*



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MENU TRAITEUR

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Croustillant de canard, confit d'oignon à l'érable	24\$/douzaine
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe	24\$/douzaine*
Suçon de crevettes tigrées au Sweet Chili	36\$/douzaine
Datte au fromage bleu Bénédictin et bacon	24\$/douzaine
Pétoncle et bacon de notre ami les Trois Petits Cochons	36\$/douzaine
Bavette de bœuf, beurre rouge à l'échalote française	24\$/douzaine*
Ravioli de champignon, sauce forestière à l'huile de truffe	24\$/douzaine
Fiocchetti au gorgonzola, sauce crémeuse au pesto	18\$/douzaine*
Maki de canard confit, riz au foie gras de canard**	36\$/douzaine*
Crevette tempura, mayonnaise épicé et terriaki maison**	36\$/douzaine*
Mini pogo de saucisse mergez, mayonnaise moutarde et miel**	30\$/douzaine*
Satay de poulet au curry de Madras	30\$/douzaine*
Mini Burger de bœuf Angus sur pain Pretzel	36\$/douzaine*
Mini Burger de porc effiloché sur pain Pretzel	36\$/douzaine*
Carré d'agneau en croute de noix	72\$/douzaine*
Crabe Cake, sauce maison aux sésames grillés.....	24\$/douzaine
Mini quiches florentine.....	18\$/douzaine
Mini quiches Lorraine	18\$/douzaine
Baluchons d'escargots en pâte phyllo.....	18\$/douzaine
Spanakopita (Pâte phyllo, épinard, fromage feta et ricotta).....	15\$/douzaines

*Ne peut pas être commandé sans la présence d'un chef à domicile

**Location de la friteuse (150.00\$)



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MENU TRAITEUR

ENTRÉES ET POTAGES

(MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Panaché printanier sur carpaccio de betterave jaune, copeaux de Parmesan et vinaigre balsamique vieilli	7.00\$
Ravioli de champignon, sauce forestière à l'huile de truffe.....	8.00\$
Saumon fumé maison laqué à l'érable, huile d'olive au citron et caprons	10.00\$
Magret de canard fumé sur mesclun, vinaigrette framboise- érable	10.00\$
Fondant de brie en croute de noix, confit de poivrons rouges maison	10.00\$
Cappuccino de champignon, crème montée à l'huile de truffe	7.00\$
Croustillant de canard, confit d'oignon à l'érable	9.00\$
Duo de potage, carotte et betterave	6.00\$
Tartare aux deux saumons, vinaigrette maison au sésame.....	15.00\$
Tartare de filet mignon de bœuf à l'huile de truffe	18.00\$*
Carpaccio de filet mignon de bœuf, vinaigrette aux échalotes confites, copeaux de Parmesan et huile de truffe	20.00\$*
Terrine de foie gras de canard sur pain d'épice grillé	15.00\$
Cocktail de crevettes géantes, mayonnaise épicée à l'huile d'homard	15.00\$
Escalope de foie gras de canard poêlé et poire caramélisé	22.00\$*
Duo de foie gras de canard, en terrine et poêlé	27.00\$*

*Ne peut pas être commandé sans la présence d'un chef à domicile

Les prix sont par personne.



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MENU TRAITEUR

PLATS DE RÉSISTANCE

(MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Carré de cerf rôti, sauce aux champignons et à l'huile de truffe	36.00\$
Magret de canard, sauce aux fruits des champs.....	24.00\$
Ossobucco à la Milanaise.....	27.00\$
Côte de porc Nagano, sauce aux pommes et cidre.....	25.00\$
Cuisse de canard confite, sauce aux framboises et érable	20.00\$
Carré d'agneau rôti en croûte de noix, sauce dijonnaise	30.00\$
Carré d'agneau rôti aux cinq épices chinoises et panko	30.00\$
Côte de veau grillé, réduction de glace de viande.....	32.00\$
Pavé de saumon grillé, sauce crème citron	22.00\$
Filet mignon de bœuf 6on, sauce aux trois poivres	30.00\$
Filet mignon de bœuf 6on, sauce au fromage bleu et bacon.....	30.00\$
Pavé de thon rouge à l'asiatique	35.00\$

Les plats sont accompagnés de légumes frais,
de gratin dauphinois, de pain et beurre.

Les prix sont par personne.



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MENU TRAITEUR

DESSERTS (MAXIMUM DE 2 CHOIX)

Crème brûlée à la vanille	8.00\$
Trio de crème brûlée.....	8.00\$
Mousse au chocolat.....	8.00\$
Tiramisu maison à l'érable	8.00\$
Charlotte aux petits fruits rouges.....	8.00\$
Pyramide de chocolat noir importé d'Europe	8.00\$
Tartatin aux pommes caramélisées.....	8.00\$
Tarte chocolat, pacane et caramel.....	8.00\$
Tartelette aux framboises.....	8.00\$
Key Lime Pie	8.00\$
Cup Cake personnalisé	6.00\$
Pyramide de Macarons importés de France	144.00\$/72 unités
Gâteau personnalisé de chez Sugar Lady	Prix variés

Location de cafetière disponible
Les prix sont par personne.



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

MAIN D'ŒUVRE

Le tarif pour la main d'œuvre est de 35.00\$/heure pour chacun des chefs et 30.00\$/heure pour chacun serveurs présent, temps de transport en sus. Un minimum de 4 heures par employé est facturé. Nous arrivons de 30 à 60 minutes avant le premier service pour la mise en place et l'installation. Des frais de 0.40\$/km pour chacun des véhicules nécessaire et 0.80\$/km si une remorque est utilisée

Règle générale : 6 heures de main d'œuvre pour un repas de 4 services
1 chef seul pour un groupe de 9 personnes et moins
1 chef et 1 serveur pour groupe de 10 à 19 personnes
1 chef et 2 serveurs pour groupe de 20 à 40 personnes

Du 17 décembre au 4 janvier
le tarif de main d'œuvre est de 60.00\$/heure

LOCATION

Location de verres, ustensiles et assiettes, tables, chaises et nappes sont disponibles pour les groupes de 50 personnes et moins. Pour les groupes de 50 et plus, nous traitons avec ABP LOCATION + 10% de frais de service

ALLERGIES ET NUTRITION

La plupart de nos produits sont sans gluten
Notre équipe expérimentée prend soin de chaque situation avec les allergies

Aucun de nos plats ne contient des agents de conservation



ÉPICERIE - TRAITEUR - CAVISTE

CARTE DES VINS

Notre cave à vin d'une capacité de
250 bouteilles, vous propose un voyage au tour du monde :
Le Québec, le Canada, la Californie,
le Chili, l'Argentine, l'Afrique du sud, l'Australie,
la Nouvelle-Zélande, la France, l'Italie, l'Espagne, le Portugal



Avec une sélection de vins d'importation privée
Non-disponibles dans le réseau de la S.A.Q. et une politique de prix
concurrentiel, vous trouverez le vin qui sera en accord avec votre repas :
Mousseux, cava et champagne pour l'apéro
Moelleux et liquoreux pour le foie gras de canard
Vin blanc vif et frais pour les poissons
Vin rouge riche et profond pour les viandes
Vin de dessert pour les dents sucrées